

PR38 PROSCIUTTO PARMA MONTALI C/O 30 MESI



Il **prosciutto di Parma** dal sapore dolce e raffinato, è una pietanza a basso contenuto calorico, ma dal gusto intenso. L'unico conservante ammesso dal disciplinare, tra l'altro in quantità minore rispetto ad altri tipi di prosciutto crudo, è il sale. Oltre al sale non vi sono additivi (nitriti, nitrati o altro). Studi biomolecolari hanno dimostrato che il prosciutto mantiene il colore rosso naturale grazie al processo naturale di stagionatura del prodotto (proteolisi).

Le fasi di allevamento e ingrasso degli animali da cui provengono le cosce per il Parma sono regolati e garantiti dal consorzio. Vengono usate solo cosce di grande peso. La salatura è accompagnata da un breve periodo di riposo in celle frigorifere e seguita dal cospargimento di un grasso pregiato, che prende il nome di sugna, ricavata dal maiale. Questo garantisce una lenta asciugatura, così che il produttore può stagionare la coscia per lungo tempo (minimo 12 mesi, si arriva anche a 36 mesi e oltre), aggiungendo poco sale. A stagionatura completata, il prodotto con osso dovrebbe pesare tra i 9,5 kg e i 10,5 kg. I prosciutti di Parma con un peso che si discosta molto da quelli appena menzionati hanno un valore commerciale inferiore. I maiali possono provenire da **allevamenti italiani** situati in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise. Il grosso della produzione comunque si concentra attorno al paese di **Langhirano**, la cui economia ruota attorno ai salumifici.

PR39 PROSCIUTTO PARMA MONTALI C/O 24 M.

PR32 PROSCIUTTO PARMA C/O RISERVA VILLANI



PR35 PROSCIUTTO PARMA S/O V. PRESSATO

PR37 PROSCIUTTO PARMA S/O PRESSATO ROSSI



PR36 PROSCIUTTO PARMA S/O ADDOBBO ROSSI

PR30 PROSCIUTTO PARMA S/O V. ADDOBBO



PR09 PROSCIUTTO EMILIANO S/O ADDOBBO VILLANI

PR12 PROSCIUTTO EMILIANO S/O PRESSATO VILLANI

PR14 PROSCIUTTO MEC S/O ADDOBBO ROSSI

PR15 PROSCIUTTO MEC S/O PRESSATO ROSSI



PR31 PROSCIUTTO SAN DANIELE C/OSSO



PR33 PROSCIUTTO SAN DANIELE S/OSSO



PR43 CRUDO AL TARTUFO



PR28 PROSCIUTTO IL BRADO C/OSSO

Il prosciutto "Il Brado" nasce dall'accurata selezione genetica. I maiali delle antiche razze parmensi nascono in allevamenti controllati, e successivamente allevati allo **stato brado**. Crescono in modo naturale fino a un'età di **18/20** mesi per raggiungere i **200 kg**. Alle cosce fresche viene conferita la rotondità tipica, e aggiunto il poco sale marino con una lavorazione e stagionatura artigianale, sostituendo il concetto di "soltanto buono" con quello di "assolutamente speciale", dando così valore al prodotto. I pezzi, per forma, aspetto e profumo, con un'accurata spillatura, vengono appattati per raggiungere la piena maturità.



PR04 PEDUCCIO DI FRATE GINEPRO

PR90 CAPA NEGRA BELLOTA

PR91 PAIS DE QUERCUS CEBO DE CAMPO 30 MESI



PR05 PROSCIUTTO DI NORCIA IGP



PR42 PROSCIUTTO STAG. C/O BARBIERI

PR44 PROSCIUTTO STAG. C/O FRANCHETTI



PR45 PROSCIUTTO STAG. C/O S.VITTORIA

PR40 PROSCIUTTO C/OSSO MEC 6/7 KG.



PR00 SGAMBATO GRANFESA CON PEPE

Il **Gran Fesa** è l'evoluzione dello Sgambato. La sua forma rettangolare quasi perfetta gli dona uno spessore uniforme che si presta particolarmente per la ristorazione. La parte nobile della fesa è alta quanto la parte solitamente bassa. In questo modo si riesce ad ottenere una fetta sempre bella ed il suo spessore appare omogeneo: dall'inizio alla fine. La lavorazione è artigianale: Le cosce vengono cosparse di sale e depositate in una prima cella frigorifera, mantenute a temperatura controllata dai 2 ai 4°C, con un'umidità superiore al 75% per un periodo di circa 10 giorni.

Poi vengono costantemente asciugati, tramite una forte ventilazione in una prima fase, ed in un secondo stage con moderato apporto di aria consentendo un omogeneo calo peso.

Successivamente le cosce vengono sottoposte ad un lavaggio tonificante per rimuovere i cristalli di sale emersi in superficie durante le fasi precedenti.

L'asciugatura avviene ad una temperatura compresa tra i 18 ed i 20°C per favorire la proteolisi della carne, ed in seguito i prodotti vengono messi in ambienti idonei per una lenta e lunga stagionatura.

PR01 SGAMBATO GRANFESA STUCCATO



PR10 SGAMBATO MATTONELLA
LAVATO 1/2 SV

PR11 SGAMBATO MATTON.
LAVATO SV

PR13 SGAMBATO+ RISERVA KG. 7,00

PR21 SGAMBATO S/ANCHETTA KG. 6,50

PR22 SGAMBATO PEPE NERO A
1/4 SV



PR07 SGAMBATO
SCOTENNATO SV



PR06 FETTAREALE
DI CASA NORCIA



PR23 SGAMBATO NAZ.
S. VITTORIA



PR24 SGAMBATO NAZ.
BARBIERI

PR25 SGAMBATO NAZ. FRANCHETTI



PR26 SGAMBATO NAZ.
S/ANCHETTA DI PIERO



PR52 COPPIETTE DI PROSCIUTTO KG. 1/2



PR62 CULATTA CON COTENNA VILLANI

PR64 CULATTA S.V. PULITA



GO10 GOTA



SP10 SPALLA CON OSSO



SP11 SPALLA NAZION. STAG. DISSATA



SP22 SPECK AFF. A 1/2 5 STELLE

SP20 SPECK AFF. INTERO 5 STELLE SV

SP21 SPECK AFF. A 1/2 4 STELLE


SA22 SALAME P.S. LEGATO EXTRA

SA25	SALAME TOSCANO	KG. 1,00 ca
SA20	SALAME P.S. EXTRA	KG. 1,00
SA21	SALAME P.S. EXTRA	KG. 2,00
SA26	SALAME TOSCANO	KG. 2,00 ca
SA45	SALAMINO TIPO MILANO FRANCHETTI	
SA28	SALAME TOSCANO SV	KG. 0,50 ca
SA40	SALAMINO P.S. TOSCANO EXTRA GR. 500	KG. 0,50


SA24 SALAME TOSCANO GENTILE P.S.

FI06 SBRICOLONA EXTRA
KG. 6,00
FI03 SBRICOLONA EXTRA
KG. 3,00
FI01 SBRICOLONA EXTRA
KG. 1,00

FI10 SBRICOLONA
KG. 2,00
FI09 SBRICOLONA
KG. 1,00
FI08 SBRICOLONA SV
KG. 0,500 ca

FI11 FINOCCHIONA IGP A METÀ



SA60 SALSICCIA FRESCA R.



SA63 SALSICCIA FRESCA IMPASTO R.



SA61 SALSICCIA STAGIONATA ATM KG. 1,00



SA72 SALSICCIA NAPOLI TRINITÀ DRITTA



SA74 SALAME PICCANTE PELATO SV X 2 PZ



SA75 SALSICCIA STAG. COLTELLO DOLCE

SA76 SALSICCIA STAG. COLTELLO PICCANTE



SA77 SALAMINO PICCANTE GR. 500 SV X 6 PZ



LO21 LONZARDO A METÀ

Il **Lonzardo** è il lombo di suino pesante con attaccato il suo lardo fino alla cotenna compresa. Unici ingredienti carne, sale e aromi naturali. Va tagliato sottile in modo da esaltare al massimo il suo sapore e gli aromi.

LO20 LONZARDO INTERO



CA01 CAPOCOLLO DI PIERO

CA02 CAPOCOLLO A METÀ

CA04 CAPOCOLLO BARBIERI FINOCCHIO



LO01 LOMBO STAGIONATO DI PIERO

LO02 LOMBO STAGIONATO A METÀ



ST31 LARDO A METÀ KG. 5/6 SV

ST32 LARDO TRANCETTI GR. 300/500 SV

ST30 LARDO TRANCI KG. 1.5/2



PN07 RIGATINO NAZIONALE DI PIERO

La pancetta da noi viene chiamata **rigatino** perchè in mezzo alla massa grassa si vedono delle vere e proprie righe di magro; costituisce la parte più grassa dell'animale, con la conseguenza di possedere un sapore inconfondibile e un **gusto eccellente**. Il nostro rigatino si ottiene con la parte centrale del maiale **nazionale**, quella che si trova in mezzo fra la spalla e il prosciutto, che viene "scostolata" per trattenere la parte magra del "costoliccio". Possiede una caratteristica forma rettangolare dello spessore di circa 4/6 centimetri. Viene messo sotto sale marino e massaggiato con polpa di aglio fresco ed imepata con pepe nero. Rimane a riposo per circa sette giorni affinché sale e aromi possano essere assorbiti uniformemente dalla carne, al termine dei quali viene tolto il sale e lavato per essere quindi appeso ad asciugare per 3/4 giorni; si passa quindi alla fase finale della stagionatura per 3/4 mesi.



PN02 PANCETTA STECCATA TARTUFO



PN21 PANCETTA AMBURGO SV A 1/2

PN20 PANCETTA AMBURGO TRANCETTI SV



PN30 PANCETTA AFFUMICATA CRUDA S.V.



PN31 PANCETTA AFFUMICATA COTTA A SV



PN40 PANCETTA ARROTOLATA PEPE NERO



PN50 PANCETTA CUBETTATA SV

KG. 1,00

**PR50 POLPA DI CINGHIALE**

SV19 CINGHIALE SPECK TRANCIO

**SV44 CINGHIALE PROSCIUTTO C/OSSO**

SV18 CINGHIALE PROSCIUTTO

**SV42 CINGHIALE SALAME S.V.**

KG. 3,00

SV31 CINGHIALE SALAME GR. 500 B

SA46 SALAME CON CINGHIALE SV X 6 PZ

**SV43 CINGHIALE SALSICCIA 40% ATM**

KG. 1,50

SV33 CINGHIALE SALSICCIA GR. 150

SA65 SALSICCIA CINGHIALE ATM

KG. 1,00

**SV30 CINGHIALE SOPRASSATA****SV29 CINGHIALE MORTADELLA TART.**

SV28 CINGHIALE MORTADELLA



SV11 PROSCIUTTO CINTA SENESE

- PR51 PROSCIUTTO STAGIONATO DI CINTA
- SA10 SALAME DI CINTA
- SV12 SALAME CINTA SENESE
- SV13 CAPOCOLLO CINTA SENESE SV
- SV14 SALSICCIA CINTA SENESE SV



SV41 CERVO SALAME S.V. KG. 3,00

- SV20 CERVO PROSCIUTTO S/O
- SV34 CERVO SALAME S/V B
- SV35 CERVO SALSICCIA GR. 150
- SA48 SALAME CON CERVO SV X 6 PZ



SA49 SALAME CON CAPRIOLO SV X 6 PZ

- SV23 CAPRIOLO PROSCIUTTO
- SV36 CAPRIOLO SALAME SV B
- SV22 DAINO PROSCIUTTO



SU63 OCA PETTO
AFFUMICATO SV



SV37 OCA SALAME SV



SV45 SPECK ANATRA
AFFUMICATO SV



LO04 LOMBO STAG.S/OLIO ML. 2500

LO05 LOMBO STAGIONATO S/OLIO VETRO ML. 350



SA64 SALSICCIA STAG. S/OLIO ML. 2500

SA67 SALSICCIA STAG. S/OLIO VETRO ML. 350



SA09 SALAME TARTUFO KG. 1,00

SV16 SALAME AL TARTUFO SV
SV32 SALSICCIA TARTUFATA GR. 150

SA14 NDUJA SV 400 GR. C.A CT X 4 PZ



SA35 FIOCCO SALAME AL PROSCIUTTO



SA38 SALAME ALLE ERBE A METÀ

SA37 SALAME ALLE ERBE



SA52 SALAME MILANO PS A 1/2 VILLANI

SA53 SALAME MILANO EXPORT PS VILLANI

SA51 SALAME MILANO PS VILLANI

SA29 SALAME MILANO 1/2 PROMOZ.

SA32 SALAMINO DOLCE CURVO VILLANI



SA54 SALAME UNGHERESE PS A 1/2 VILLANI

SA31 SALAME UNGHERESE 1/2 PROMOZ.



SA57 VENTRICINA PICC. TONDA S.V. A 1/2 DI PIE

SA30 SALAME SPIANATA A METÀ TRINITÀ

SA58 VENTRICINA PICC. SPIANATA S.V. A 1/2 DI

SA55 VENTRICINA PICC. TONDA

SA56 SALAME VENTRICINA A METÀ TRINITÀ

SA50 VENTRICINA PICC. SPIANATA



SA68 CACCIATORE DOP X 170 GR. SV X 10 PZ



SA69 SALAMINI BOCCONCINI VILLANI



SV26 BLACK ANGUS FESA MARINATA

L'Angus è un bovino originario dell'omonima contea scozzese di Angus (il suo nome completo è, infatti, "Aberdeen Angus"). L'Angus è un **bovino senza corna, dal pelo raso, che può essere di colore nero** (non a caso, è conosciuto anche con il nome di "Black Angus") **oppure rosso**. Di statura piccola, possiede un tronco possente e arrotondato ed è molto pesante: il suo peso può andare dai 700 kg per la femmina e superare addirittura i 1000 kg per il maschio. La sua carne è molto **ricca di grasso che gli conferisce un sapore unico al palato**: 100 grammi di carne di Angus sono costituiti per oltre l'80% da proteine e per il rimanente 20% da grassi. La sua carne è **morbida e talmente dolce da sciogliersi al palato**, oltre che molto salutare perché ricca di sostanze benefiche per il nostro organismo. Questa carne risulta **particolarmente pregiata** per la sua succosità e morbidezza. Una volta cotta è **decisamente saporita e dolce**: al momento della cottura, infatti, il grasso che la compone si scioglie del tutto, e si sprigiona un aroma intenso. La bontà di questa carne, è principalmente riconducibile al metodo di allevamento: l'Angus, infatti, **viene lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati** e viene nutrito solamente con cibo sano e non trattato chimicamente. L'Angus **mangia per lo più fieno e grano**. Due mesi prima della macellazione la sua dieta viene modificata per rendere la sua carne ancora più gustosa. Viene nutrito esclusivamente di mais. L'Angus viene macellato da adulto, attorno ai 22 mesi di vita. La sua carne, prima di venire commercializzata, è sempre lasciata in celle refrigerate per alcuni giorni, allo scopo di stabilizzarne il PH interno. Grazie alla sua dieta l'Angus è ricco di vitamina A, E, vitamine del gruppo B, carotenoidi e sali minerali come zinco e ferro.

SV27 ANGUS AFFUMICATO

SV38 SALAME BLACK ANGUS



BR03 BRESAOLA PUNTA ANCA 1/2

BR05 BRESAOLA P.A. ITALIANISSIMA 1/2 SV GALLI

SV25 BRESAOLA TOSCANA BOVINA

BR01 BRESAOLA IGP 1/2 RIGAMONTI PUNTA ANCA

BR02 CARPACCIO DI BRESAOLA



BR06 CARNE SALADA A 1/2



SV17 CARPACCIO CHIANTINA



BR07 BRESAOLA SUPERIORE SV VILLANI



SV21 CERVO CARPACCIO MARINATO

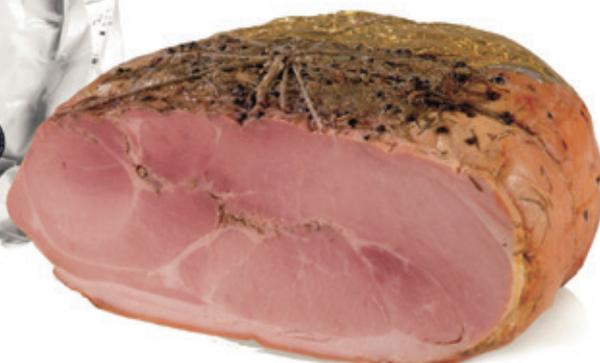


AR52 PROSCIUTTO BRACE A 1/2 VILLANI

Il **Cotto Brace** è preparato con cosce di suino medio-pesante il cui peso è di circa 11 kg. Le carni sono morbidissime e gustose grazie alla doppia cottura, a vapore e alla griglia.

9 giorni di lavorazione: tanto occorre per ottenere il **Brace**.

Il condimento con erbe e aromi naturali quali alloro, ginepro, pepe bianco e rosmarino regala al Brace un sapore unico, tipico dell'arrosto fatto in casa che nulla ha di industriale.



PC79 LA GIOVANNA PANCETTA COTTA

PC80 NINO FIOCCO PROSC. COTTO NAZIONALE



SV24 PETTO TACCHINO ARROSTO

KG. 2,50 ca

AR55 FESA DI TACCHINO



**PC21
PROSCIUTTO
PRAGA C/OSSO
NAZIONALE**



PC20 PROSCIUTTO PRAGA S/O VILLANI A METÀ



PC65 PROSC. COTTO AL TARTUFO A 1/2 VILLANI



PC63 PROSCIUTTO COTTO 5 FIORI ECCELLENZA PP

PC60 PROSCIUTTO COTTO DALIA A 1/2 VILLANI

PC61 PROSCIUTTO COTTO DALIA VILLANI

PC62 PROSCIUTTO COTTO GRANGOURMET VILLANI

PC66 PROSCIUTTO COTTO GIRASOLE VILLANI



**PC67 PROSCIUTTO COTTO
PRELIBATO VILLANI**



PC68 CULATTA COTTA



PC64 PROSCIUTTO COTTO FIORDALISO

PC72 COTTO NAZ. MELODIA

PC74 COTTO ALTA QUAL. PACHINO

PC81 COTTO MARANELLO

PC75 PR.COTTO S.GIOVANNI ANAT. DELLA LUNA CALANTE

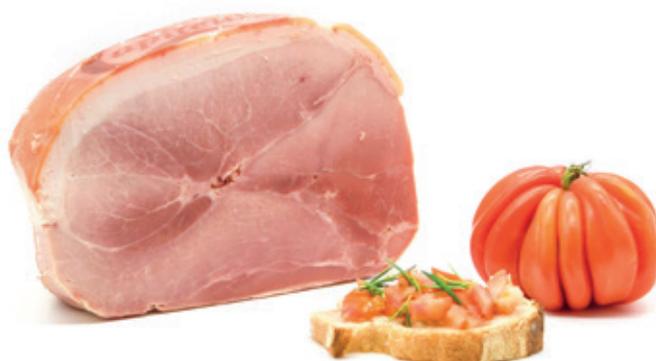
Il Prosciutto Cotto **San Giovanni** è oggi unanimemente riconosciuto come precursore della linea produttiva dei cosiddetti cotti **"fuori stampo"**. La materia prima, proveniente dai migliori allevamenti italiani, viene selezionata accuratamente perché solo in presenza di ben precise caratteristiche si riesce a produrre San Giovanni. La coscia viene **siringata in vena** con un infuso di erbe e spezie, viene massaggiata per diversi giorni ed in fine avvolta in pezze di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno. Legato a mano e cotto fuori stampo. San Giovanni va servito posizionato a montagnetta, ad una temperatura compresa tra i 2° e i 10°, ma si presta anche ad essere servito tiepido (max 30°) in tutte le possibili modalità. Il prosciutto cotto San Giovanni entra nella categoria In Punta di Coltello, considerata la più esclusiva della guida **Salumi d'Italia 2019 de l'Espresso**, l'unico cotto a ottenere il massimo riconoscimento **5 Spilli**. Si può dire miglior cotto d'Italia?



PC76 PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI STAMPO



PC77 PROSCIUTTO COTTO NAZION. IL CASTELLO



PC78 PROSCIUTTO COTTO IL TRADIZIONALE

**PC03 PROSCIUTTO COTTO TOAST S/P**

PC02 COTTO ROSSO S/C

PC05 PROSCIUTTO COTTO TOAST A METÀ S/P

**PC08 COTTO BIANCO A 1/2 S/P**

PC04 COTTO BIANCO S/P

**PC10 PROSCIUTTO COTTO NERO A 1/2**

PC11 PROSCIUTTO COTTO NERO A 1/4

PC09 PROSCIUTTO COTTO NERO

PC06 PROSCIUTTO COTTO SCELTO VERDE A 1/2

PC07 PROSCIUTTO COTTO SCELTO VERDE

PC15 COTTO ALTA QUALITÀ CLASSICO

PC16 COTTO ALTA QUALITÀ CLASSICO A 1/2

**PC34 COTTO GRAN PAESE INTERO**

PC35 COTTO GRAN PAESE A METÀ

**WU04 WURSTEL SCARLINO GR. 250**

WU03 WURSTEL SCARLINO GR. 100

**WU25 WURSTEL PS WILLI GR. 250**

WU10 WURSTEL PS WILLI GR. 100

**BS01 BURISTO S.V.****SO05 SOPRASSATA DI PIERO BALLA**

SO06 SOPRASSATA TRANCI GR. 500 CA S.V.

SO02 SOPRASSATA S/PR. BALLA

KG. 5,00

SO03 SOPRASSATA DI PIERO GIGANTE A METÀ

SO04 SOPRASSATA INTERA PREZZEMOLO

KG. 2,00



MO57 MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

Favola Gran Riserva è unica per il suo involucro di **cotenna naturale** cucita a mano e marchiata a fuoco. Delicata e digeribile, si distingue per l'uso di carne di spalla di suini italiani pesanti provenienti dagli allevamenti del circuito DOP di Parma e San Daniele, del sale di Cervia e del miele di acacia.

L'utilizzo di cotenne di suino sottili è un accorgimento che permette la cottura - all'interno di forni a pietra - più lunga che rende la Favola Gran Riserva più delicata delle tradizionali mortadelle ottenendo una fragranza tipica del prodotto appena sfornato.

MO58 MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA PIST.



MO64 MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA A METÀ

La **Santo della Villani** utilizza spalla di suino scotennata e sgrassata e gole per i lardelli. Tali materie prime arrivano fresche appena macellate e sezionate, e vengono abbattute e lavorate congelate. Questo per far sì che durante la macinatura delle carni i tritacarne non scaldino le carni stesse, cosa questa che farebbe perdere parte delle caratteristiche organolettiche del prodotto. La **Santo Tozza** si distingue per la sua particolare forma panciuta: viene fatta nell'insacco della mortadella da 120 kg ma riempita solamente per metà. Otteniamo così una mortadella dal diametro di 37 centimetri che permette una lunga cottura (cuoce 1 ora a centimetro). Il risultato è eccellente: invitante e profumata come poche altre, delicata, si assapora il gusto della carne, non coperto dagli aromi.

MO56 MORTADELLA SANTO X 120 TOZZA INTERA

MO60 MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA PISTACCHIO

MO61 MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA PIST. METÀ

MO63 MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA

MO86 MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 VN

MO88 MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2

MO89 MORTADELLA SANTO PIST. X 30 A 1/2

MO90 MORTADELLA SANTO VN X 10/12 SV

MO98 MORTADELLA SANTO OV X 14 PIST. 1/2

MO99 MORTADELLA SANTO PIST VN X 30 1/2



MO70 MORTADELLA LA DOTTA VN 10/12

MO71 MORTADELLA LA DOTTA VN 10/12 PISTACCHIO

MO81 MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 CS

MO82 MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 PIST. CS

MO83 MORTADELLA SANTO OV. X 14 A 1/2

MO84 MORTADELLA SANTO VN X 10/12 PIST



MO80 MORTADELLA AL TARTUFO 1/2

MO68 MORTADELLA ALLE OLIVE 1/2 X 5 KG.

MO69 MORTADELLA AL PEPERONCINO A 1/2 X 5 KG.

MO62 MORTADELLA FESTA X 0.9 A METÀ

MO91 MORTADELLA NETTUNO KG. 6 A 1/2

MO94 MORTADELLA NETTUNO X 14 A 1/2

MO95 MORTADELLA NETTUNO PIST X 14 A 1/2

MO65 MORTADELLA S. PETRONIO X 30 1/2

MO66 MORTADELLA S. PETRONIO X 6 1/2 2PZ

MO67 MORTADELLA S. PETRONIO X 30 1/2 PIST

**AF60 AFF. MORTADELLA X 130 GR. CT 8 PZ**

- AF10 AFF. PASTORELLO X 110 GR. CT 8 PZ
- AF20 AFF. COTTO ALTA QUAL. X 110 GR. CT 8 PZ
- AF30 AFF. MILANO X 110 GR. CT 8 PZ
- AF40 AFF. MISTO X 120 GR. CT 8 PZ
- AF50 AFF. COTTO BRACE SD X 110 GR. CT 8 PZ
- AF70 AFF. BRESAOLA X 90 GR. CT 8 PZ
- AF90 PROSCIUTTO STAG. AFFET. GR. 700 C.A
- AF91 PROSCIUTTO COTTO AFFET. GR. 700 C.A
- AF92 SALAME AFFETT. GR. 700 C.A
- AF93 SPECK AFFET. GR. 700 C.A
- AF94 MORTADELLA AFFET. GR. 700 C.A

**CO01 COTECHINO MODENA SV**

- CO02 COTECHINO PRECOTTO GR. 500

**ZA10 ZAMPONE MODENA FETTE S.V. GR. 180 C.A****ST40 STINCO GR. 650****CO03 MINICOTECHINO GR. 300**

- CO04 COTECHINO PRECOTTO MALETTI 0.5 KG.

**ZA11 ZAMPONE CRUDO S.V.**

- ZA20 ZAMPONE PRECOTTO RISERVA SCAT.
- ZA21 ZAMPONE PRECOTTO MALETTI 1 KG.



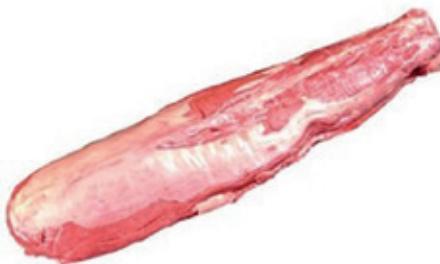
SU40 CINGHIALE POL. SC.UH CONGELATO KG. 5,00

SU42 CINGHIALE SPEZZ. CONGELATO KG. 5,00

SU48 CINGHIALE POL. EXT.UH. CONGELATO KG. 5,00

SU75 CINGHIALE CARNETTA IND. CONGELATO

SU34 CAPRIOLO POLPA CONGELATO KG. 5,00



SU36 CAPRIOLO SELLA CONGELATO



SU92 DAINO POLPA EXTRA CONGELATO



SU41 CINGHIALE CARRE CONGELATO

SU39 CINGHIALE INT. O TRANCI CONGELATO

SU43 CINGHIALE LOMBO S/O CONGELATO



SU93 CINGHIALE COSCIA C/O CONGELATO



SU47 CINGHIALE SALSICCIA KG. CONGELATO



SG06 CERVO OSSOBUCO CONGELATO

SG05 CERVO STINCO C/OSSO CONGELATO

SU31 CERVO CARNETTA IND. CONGELATO

SU32 CERVO POLPA SCELTA CONGELATO

SU33 CERVO CARRE CONGELATO

SU35 CERVO LOMBO S/O CONGELATO



**SG32 HAMBURGER
BLACK ANGUS CONGELATO**

- SG31 HAMBURGER CHIANINA CONGELATO
- SG30 HAMBURGER BUFALO CONGELATO
- SU38 HAMBURGER CERVO CONGELATO
- SU49 HAMBURGER CINGHIALE CONGELATO



SU44 LEPRE ARGENT.
S/PELLE CONGELATO

SU45 LEPRE CARNETTA
KG. 2 ARG. CONGELATO



SU68 CONIGLIO DISSOATO
CONGELATO

SU67 CONIGLIO INTERO ITALIA
CONGELATO



SU51 AGNELLO COSCIA
NZ CONGELATO



SU52 AGNELLO CARRE
NZ CONGELATO



SU69 AGNELLO CARRE
SCALZATO CONGELATO



SU60 SUINO STINCO
PZ. 2 CONGELATO



SU64 SUINO LONZA SP.
CONGELATO



SU65 SUINO FILETTO
CONGELATO



SU79 MAIALINO DA LATTE
INTERO 5/7 CONGELATO

SU77 MAIALINO DA LATTE
COSCIA CONGELATO

SU78 MAIALINO DA LATTE
SELLA CONGELATO



SG22 FARAONA BUSTO CONG.

- SU61 FARAONA PETTO SUPREM CONG.
- SU98 FARAONA PETTO C/P S/O CONG.



SU46 FAGIANO BUSTO CONG.

- SU91 FAGIANO PETTO CONGELATO



SU50 PICCIONE INTERO CONG.

- SG04 PICCIONE BUSTO CONG. GR. 420



SU55 ANATRA BUSTO KG. 2.300 CONGELATA

- SU53 ANATRA PETTO S/O CONGELATO
- SU54 ANATRA CARNETTA (FILETTINI PETTO) CONGELATA
- SV40 ANATRA FEGATO SCAL. CONG.



SU56 POLLO BUSTO ITALIA CONGELATO

- SU57 POLLO PETTO CONGELATO
- SU97 POLLO PETTO FETTE CONG.



SU66 GALLETTO ITALIA GR. 450 CONGELATO



SU58 OCA BUSTO KG. 4/5 CONG.

- SU59 OCA PETTO GIOVANE CONG.
- SU81 OCA PETTO AFFETTO CONGELATA



SU70 GERMANO 600/700 GR. CONGELATO



SU71 PERNICE ROSSA CONGELATA



SU96 QUAGLIE BUSTO CONG.



SV39 OCA FEGATO SCAL. CONG.